



**ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VIBONESI  
MATTEO MALERBA**

Via Villa anticaglia, 10 San Costantino di Briatico (VV) 0963-392055



**L'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VIBONESI  
ORGANIZZA  
La II<sup>^</sup> edizione del **MEMORIAL MATTEO MALERBA****

**TITOLO: " U GOZZU " TRA MARE E TERRA**



*In memoria del Maestro e amico Cuoco Matteo Malerba, che ha saputo dare il meglio di se in ambito professionale e umano.*

*Con la presente iniziativa l'Associazione Provinciale Cuochi Vibonesi vuole promuovere e valorizzare il recente passato dello chef Matteo, per le sue idee innovative in campo gastronomico e per il suo stile unico e ricercato.*

**Il concorso si svolgerà il 17 marzo 2010, presso L'hotel 501 sito in Vibo Valentia e sarà riservato ai soci professionisti all'a.p.c.v.**

**I soci partecipanti potranno cimentarsi nella realizzazione di una elaborazione gastronomica creativa a tema libero e/o comunque legata alla ristorazione.**

# Regolamento

## Criteri generali

### Categorie di concorso:

A: Piatto pensato caldo servito freddo - Mono-porzione

B: dolce al cucchiaino. Mono-porzione

C: Artistico ( Intaglio Vegetali , Margarina, Ghiaccio etc.)

Ogni partecipante ha la possibilità di partecipare a tutte e tre i programmi A- B- C

Nella categoria A -B - I piatti verranno portati già realizzati.

Nella categoria C verrà assegnata ai partecipanti una postazione di lavoro e i partecipanti provvederanno autonomamente a portare l'attrezzatura necessaria.

## Norme

1) I concorrenti partecipanti accettano il presente regolamento sollevando L'A.P.C.V. e gli organizzatori da eventuali responsabilità civile, penale, ed amministrativa per eventuali danni a cose o a persone.

2) La quota di partecipazione è di € 30,00 per ogni categoria, dovrà essere versata al momento dell'iscrizione.

3) Presentare la scheda di partecipazione contenente il nome del piatto presentato con gli ingredienti e le grammature e il procedimento.

4) Il piatto presentato va rigorosamente gelatinato.

5) Si consiglia di gelatinare il piatto presentato per la categoria A.

6) I concorrenti dovranno presentarsi in divisa professionale ( Giacca bianca anche con il proprio nominativo o il nome del locale che si rappresenta, pantalone nero, scarpe scure, copri capo alto.

7) I non iscritti all'a.p.c.v. possono partecipare regolarizzando l'iscrizione lo stesso giorno della manifestazione .

8) Ai tre classificatisi primi per categoria, verrà consegnato un trofeo rappresentativo. Tutti gli altri saranno ritenuti ex-aequo e riceveranno un attestato di partecipazione.

9) La giuria sarà composta da esperti del settore della ristorazione .

10) La Giuria eleggerà all'inizio dei lavori un Presidente il cui voto prevarrà in caso di parità di punteggio.

11) Il giudizio della giuria sarà inappellabile .

## **Criteria di valutazione**

( categoria A e B )

1. Metodologie, tecniche e nuovi sistemi di cottura.
2. Composizione del piatto ( Armonia, dressage, cromaticità )
3. Alimenti utilizzati
4. Tecniche di gelatinatura del piatto.

## **Criteria di valutazione**

( categoria C )

- 1 Tecnica di lavorazione
- 2 modellazione artistica / movimento e creatività
- 3 grado di difficoltà
- 4 Ordine e pulizia posto di lavoro.

## ***Programma***

### ***Mercoledì 17-Marzo Hotel 501***

***Ore 14:30 Registrazione concorrente, definizione della categoria .***

***Ore 15:00 Allestimento degli elaborati categoria A B .***

***Ore 15:00 Inizio lavori categoria C .***

***Ore 18:20 Consegna ed esposizione degli elaborati categoria A- B- C- .***

***Ore 18:30 esame valutativo della giuria .***

***Ore 19:30 Proclamazione dei vincitori.***

***Ore 20:00 Piccolo buffet conviviale .***

## ***Modalità di adesione***

1. I candidati dovranno comunicare l'adesione al concorso per consegna diretta a:
  - ✓ AL presidente Aurelio Raniti al numero tel. 339.8881153 e in alternativa a:
  - ✓ Al segretario Costantino Loiacono al numero telefonico 347 9179002 o via e-mail [noliti@libero.it](mailto:noliti@libero.it) e in alternativa a:
  - ✓ Al tesoriere Antonio Ramondino 3381545514 ***non oltre il 10-03-2010***

Il Presidente dell'Associazione  
*Aurelio Raniti*

Il Segretario  
*Costantino Loiacono*

